|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **TEKNOLOGJIA E PËRPUNIMIT TË FRUTAVE DHE PERIMEVE** | | | |
| Llojj | Semestri | ECTS | Kodi |
| Obligative (O) | 5 | 4 | 130TFV311 |
| **Ligjeruesiilëndës** | Dr. Sc. Nora Rrahimi, Namik Durmishi, Prof. Ass. Dr. | | | |
| **Asistentiilëndës** | Lorike Salihu | | | |
| **Tutoriilëndës** |  | | | |
| **QëllimetdheObjektivat** | Kursi synon të ofrojë konceptet e pranimit të lëndëve të para frutat dhe perimet, përbërjen kimike dhe karakteristikat cilësore të frutave dhe perimeve si lëndë e pare për përpunim, lëndët ndihmëse karakteristikat për cilësi dhe përdorimi i tyre, prodhimet si gjysëm produkte me bazë frutat dhe prodhimet finale, procesi i koncentrimit të gjysëmprodukteve me bazë frutat, prodhimet me bazë perimet. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Pas përfundimit të këtij kursi studentëti do të jetë në gjendje të:   * Njoh kategorizimin dhe karakteristikat cilësore të lëndëve të para frutat dhe perimet; * Procesin teknologjik të prodhimit të gjysëm produkteve me bazë frutat dhe perimet; * Në aspektin teorik dhe praktik do të aftësohet për gjysëm produktet të koncentruara me bazë frutat dhe perimet; * Njohja e pajisjeve të nevojshme për prodhimin e produkteve si atyre gjysëm produkte dhe atyre finale; * Do të aftësohet rreth standartizimit të produkteve dhe ruajtjes së vlerave ushqyese në prodhimin final; * Vendosja dhe Kontrolli pikave kritike në linjat e prodhimit si dhe kushtet e ambalazhimit dhe ruajtjes së prodhimeve finale me bazë fruat dhe perimet. * Kontrollin e cilësisë dhe kushtet e ruajtjes së produkteve finale. | | | |
| **Përmbajtja** | **Planijavor** | | | **Java** |
| Hyrje | | | 1 |
| Frutat dhe perimet si lëndë e parë për përpunim | | | 2 |
| Vetitë teknologjike të frutave dhe perimeve | | | 3 |
| Lëndët ndihmëse gjat prodhimit të produkteve me bazë frutat dhe perimet | | | 4 |
| Lëndët për xhelifikim dhe lëndët për acidifikim | | | 5 |
| Shtesat (aditivet ) llojet përdorimi I tyre gjat përpunimit | | | 6 |
| Kollokfiumi I | | | 7 |
| Procesi teknologjik i tharjes së frutave dhe perimeve | | | 8 |
| Procesi teknologjik i prodhimit të produkteve të koncentruara | | | 9 |
| Prodhimet me bazë frutat (gjysëmprodukte, prodhime finale) | | | 10 |
| Produktet me bazë perimet (sterilizuara, marinuara) | | | 11 |
| Prezantim dhe diskutim i punimeve seminarike | | | 12 |
| Ambalazhimi, higjiena në ndërmarrje për përpunimit të frutave, perimeve | | | 13 |
| Kollokfiumi II | | | 14 |
| Testi final | | | 15 |
|  | | |  |
| **Literatura/Referencat** | * Teknologjia e perpunimit t fruta-perimeve –Prof. inord. Renata Kongoli –Tiranë 2005; * Somogyi, L.P., Ramaswamy, H.S., Hui, Y.H. (1996) Processing Fruits: Science and Technology, Technomic Publishing Company, Lancaster. * The quality of fruit and vegetables for processing –Adam W.B.1962; * Tomato paste ,puree,juice and powder –Goose ,P I Binsted –London; * The biochemistry of fruits and their products –Hulm A.C.-London. * Salunke, D.K., Kadam, S.S. (1995) Handbook of Fruit Science and Technology, Marcel Dekker, New York. * Jongen, W. (2002) Fruit and vegetable processing, CRC Press, New York. * Smith, D.S., Cash, J.N., Wai-Kit Nip, Hui, Y.H. (1998) Processing Vegetables, Technomic Publishing Company, Lancaster. | | | |
| **Kontakti** | [nora.rrahimi@ubt-uni.net](mailto:nora.rrahimi@ubt-uni.net), namik.durmishi@ubt-uni.net | | | |